

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА

ПРОГРАМА ТА РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**«ВСТУП ДО ФАХУ»**

*(для студентів 1 курсу всіх форм навчання  
напряму підготовки 6.140103 – «Туризм»)*

Програма і робоча програма навчальної дисципліни «Вступ до фаху» (для студентів 1 курсу всіх форм навчання напряму підготовки 6.140103 – «Туризм») / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва; уклад.: О. М. Кравець. – Х. : ХНАМГ, 2012. – 40 с.

**Укладач:** О. М. Кравець

**Рецензент:** проф., доктор екон. наук І. М. Писаревський

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства, протокол засідання № 6 від «31» січня 2012 р.

© О. М. Кравець, ХНАМГ, 2012

## ЗМІСТ

ВСТУП .....	4
1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ .....	5
1.1. Мета, предмет і місце дисципліни .....	5
1.2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни .....	5
1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги .....	6
1.4. Рекомендовані основні навчальні джерела .....	7
1.5. Анотація програми навчальної дисципліни .....	8
2. РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ .....	9
2.1. Кваліфікаційні вимоги до студентів у сфері туризму .....	10
2.2. Тематичний план навчальної дисципліни .....	10
2.3. Зміст навчальної дисципліни за змістовими модулями .....	13
2.4. Плани лекцій .....	17
2.5. Плани практичних занять .....	19
2.6. Індивідуальне завдання .....	21
2.6.1. Варіанти контрольних робіт .....	23
2.7. Самостійна робота студентів .....	24
2.8. Контрольні питання для самодіагностики .....	26
2.9. Індивідуально-консультативна робота .....	28
2.10. Методики активізації процесу навчання .....	29
2.11. Система поточного і підсумкового контролю знань студентів .....	31
2.12. Рекомендовані джерела .....	35
2.12.1. Нормативно-правові акти .....	35
2.12.2. Основні джерела .....	35
2.12.3. Додаткові джерела .....	36
2.12.4. Ресурси мережі Internet .....	36
ДОДАТОК А .....	38
ДОДАТОК Б .....	39

## **ВСТУП**

Індустрія туризму на думку провідних науковців, економістів і спостерігачів – сфера людської діяльності, приречена на бурхливий розвиток у XXI столітті. Саме тому сьогодні гострої потреби набуває підготовка нового покоління менеджерів-керівників, менеджерів-лідерів, здатних прийняти на себе відповідальність за вдосконалення індустрії туризму, впровадження в діяльність підприємств галузі інноваційних ідей в умовах змін мікро- і макрооточення з дотриманням світових стандартів якості та сервісу.

Виступаючи своєрідним екскурсом привабливою індустрією туризму: подорожам, проживанню, харчуванню, проведенню зустрічей, конференцій і виставок, відпочинку й організації вільного часу, дисципліна «Вступ до фаху» надає студентам найрізноманітніші можливості для побудування кар'єри.

# 1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма навчальної дисципліни «Вступ до фаху» розроблена для студентів напряму підготовки бакалавра 6.140103 (6.020107) – «Туризм» галузі знань 1401 – «Сфера обслуговування».

## 1.1. Мета, предмет і місце дисципліни

**Метою** вивчення дисципліни є формування розуміння туризму як соціально-економічного явища і виду діяльності (згідно до СВО ХНАМГ Варіативної частини освітньо-професійної програми підготовки бакалавра 6.020107 – «Туризм» галузі знань 1401 – «Сфера обслуговування»).

**Предметом** вивчення в дисципліні є механізм діяльності туристської індустрії.

В структурно-логічній схемі підготовки бакалавра дисципліна «Вступ до фаху» є вихідною і передуює вивченню дисциплін професійного блоку. Місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки фахівця наведено в табл. 1.

Таблиця 1 – Місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки фахівця

Перелік дисциплін, на які безпосередньо спирається вивчення даної дисципліни	Перелік дисциплін, вивчення яких безпосередньо спирається на дану дисципліну
<i>вихідна; передуює вивченню дисциплін професійного блоку</i>	<i>Історія туризму</i>
	<i>Організація туризму</i>
	<i>Технологія туристської діяльності</i>
	<i>Основи менеджменту</i>
	<i>Основи маркетингу</i>
	<i>Правове регулювання туристської діяльності</i>

## 1.2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни

### Модуль 1. Вступ до фаху (3,0 / 108) (кредити/годин)

Змістові модулі:

#### **Змістовий модуль (ЗМ) 1.1. Готельний і ресторанний бізнес**

Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:

1. Організація навчання у вищій школі в контексті Болонського процесу.
2. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація та управлінська структура готелю.
3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація. Барний бізнес як складова індустрії туризму.

#### **Змістовий модуль 1.2. Туристська діяльність**

Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:

1. Туристська діяльність: поняття, розвиток, мотивація, вплив туризму.
2. Нормативно-правові засади туристської діяльності.

### **Змістовий модуль 1.3. Основи менеджменту і маркетингу в туристській індустрії**

Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:

1. Вступ до менеджменту туризму.
2. Загальні поняття, сутність, роль менеджменту в туристській індустрії.
3. Основи маркетингу в індустрії туризму.
4. Кар'єрне зростання у туризмі.

### **1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги**

Освітньо-кваліфікаційні вимоги до вивчення дисципліни «Вступ до фаху» наведені в табл. 2.

Таблиця 2 – Освітньо-кваліфікаційні вимоги до вивчення дисципліни

<b>Вміння і знання</b>	<b>Сфера діяльності (соціальна)</b>	<b>Функції діяльності</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<i>працювати з зібраною інформацією, з довідковими джерелами літературою</i>	<i>здатність до ефективної комунікативної взаємодії, в тому числі засобами інформаційних технологій</i>	<i>Організаційна</i>
<i>застосовувати сучасні комп'ютерні технології як інструментарій докуметообігу</i>		
<i>володіти методами збирання інформації</i>		
<i>користуватися інформаційними ресурсами бібліотеки Академії в електронному і паперових варіантах</i>		
<i>керуватися розкладом навчальних занять</i>		
<i>усвідомити сутність та структуру університетського навчання</i>		
<i>сформувати цілісне уявлення про зміст та структуру фахової підготовки</i>		
<i>забезпечувати культуру процесів управління, культуру умов праці</i>	<i>нести соціальну відповідальність за діяльність праці</i>	
<i>сприяти підвищенню кваліфікаційного рівня працівників, вивченню іноземних мов і оволодіння прогресивними засобами обслуговування клієнтів</i>	<i>здатність до засвоєння нових знань, самовдосконалення</i>	
<i>сприяти розвитку творчого потенціалу працівників, заохочувати за новаторські ідеї</i>	<i>займати активну життєву і громадянську позицію</i>	

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>створювати умови для підвищення культури підлеглих і безперервного навчання</i>		
<i>контролювати дотримання підлеглими правил внутрішнього розпорядку</i>	<i>нести соціальну відповідальність за діяльність праці</i>	<i>Контрольна</i>

#### 1.4. Рекомендовані основні навчальні джерела

1. Закон України «Про вищу освіту» №2984-III, із змінами від 19 січня 2010 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://www.osvita.org.ua/pravo/law\\_05/](http://www.osvita.org.ua/pravo/law_05/).
2. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» від 18 листопада 2003 року № 1282-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua/doc.aspx?id=209>.
3. Наказ Міністерства освіти України «Положення про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах» від 2 червня 1993 р. № 161. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://www.osvita.org.ua/student/studying/pravo/1993nak\\_161.html](http://www.osvita.org.ua/student/studying/pravo/1993nak_161.html).
4. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. – Чинний від 2004-07-01 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurort-service.com/uploads/assets/file/per.pdf>.
5. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. – Чинний від 2004-01-01 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
6. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, затверджені Наказом Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 № 19 та зареєстровані в Мін'юсті України 02.04.2004 р. за № 413/9012 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://lawua.info/jurdata/dir206/dk206012.htm>.
7. Болонський процес. Хрестоматія. – Херсон: Вид-во ХДУ, 2005. – 276 с.
8. Кравець О. М. Конспект лекцій з дисципліни «Вступ до фаху» (для студентів 1 курсу всіх форм навчання напряму підготовки 6.140103 «Туризм») [Текст] / О. М. Кравець; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х. : ХНАМГ, 2011. – 98 с.
9. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристский бизнес / Ю. Ф. Волков. – Ростов н/Д : Феникс, 2003. – 352 с.
10. Биржаков М. Б. Введение в туризм / М. Б. Биржаков. – СПб. : Герда, 2004. – 448 с.
11. Основы индустрии гостеприимства / Д. И. Елканова, Д. А. Осипов, В. В. Романов, Е. В. Сорокина. – М. : Дашков и Ко, 2009. – 248 с.
12. Уокер Дж. Р. Управление гостеприимством [Текст] : пер. с англ. [В. Н. Егорова]. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2006. – 880 с.

## **1.5. Анотація програми навчальної дисципліни**

### **Анотація програми навчальної дисципліни «Вступ до фаху»**

Мета: формування розуміння туризму як соціально-економічного явища і виду діяльності.

Предмет: механізм діяльності туристської індустрії.

Модуль 1. Вступ до фаху. Змістовий модуль (ЗМ) 1.1. Готельний та ресторанний бізнес. ЗМ 1.2. Туристська діяльність. ЗМ 1.3. Основи менеджменту та маркетингу в туристській індустрії.

### **Аннотация программы учебной дисциплины «Вступ до фаху»**

Цель: формирование понимания туризма как социально-экономического явления и вида деятельности.

Предмет: механизм деятельности туристской индустрии.

Модуль 1. Введение в специальность. Содержательный модуль (СМ) 1.1. Гостиничный и ресторанный бизнес. СМ 1.2. Туристская деятельность. СМ 1.3. Основы менеджмента и маркетинга в туристской индустрии.

### **Annotation of the program of scientific discipline «Introduction to Tourism»**

Purpose: to form the understanding of tourism as social and economic phenomenon and kind of activity.

Subject: mechanism of activity of the tourism .

Module 1. Introduction to Tourism. Content module (CM) 1.1. Hotel and Tourism business. CM 1.2. Tourist activity. CM 1.3. Tourism Management and Marketing.



## 2. РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Структура робочої програми навчальної дисципліни «Вступ до фаху» за формами навчання наведена в табл. 3 – 4.

Таблиця 3 – Структура навчальної дисципліни для студентів денної форми навчання

Характеристика дисципліни: підготовка бакалаврів	Напрямок, спеціальність, освітньо- кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів, відповідних до ECTS – 3,0: у тому числі: модулів – 1; змістових модулів – 3; самостійна робота – 72 години; Індивідуальне завдання (ІЗ) – КР.	Галузь знань 1401 – «Сфера обслуговування», напрямок підготовки 6.140103 (6.020107) – «Туризм»,  Освітньо- кваліфікаційний рівень: бакалавр	Варіативна за вибором ВНЗ. Рік підготовки: 1. Семестр: 1.
Кількість годин: усього – 108 годин; за змістовими модулями: ЗМ 1.1 – 36 годин; ЗМ 1.2 – 29 годин; ЗМ 1.3 – 43 години.		Лекції: кількість годин – 18. Практичні: кількість годин – 18. Самостійна робота: кількість годин – 72, у тому числі КР: кількість годин – 25.
Кількість тижнів викладання дисципліни: 18. Кількість годин на тиждень – 2.		Вид контролю: екзамен.

Таблиця 4 – Структура навчальної дисципліни для студентів заочної форми навчання

Характеристика дисципліни: підготовка бакалаврів	Напрямок, спеціальність, освітньо- кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів, відповідних до ECTS – 3,0: у тому числі: модулів – 1; змістових модулів – 3; самостійна робота – 98 годин; Індивідуальне завдання (ІЗ) – КР.	Галузь знань 1401 – «Сфера обслуговування», напрямок підготовки 6.140103 – «Туризм»	Варіативна за вибором ВНЗ. Рік підготовки: 1. Семестр: 1.
Кількість годин: усього – 108 годин; за змістовими модулями: ЗМ 1.1 – 45 годин; ЗМ 1.2 – 27 годин; ЗМ 1.3 – 36 години.		Лекції: кількість годин – 4. Практичні: кількість годин – 6. Самостійна робота: кількість годин – 98, у тому числі КР: кількість годин – 36. Вид контролю: екзамен.

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання під час проведення аудиторних занять: лекційних, практичних. Особливе значення в процесі вивчення і закріплення знань відіграє самостійна робота студентів. Зазначені види занять розроблені у відповідності до положень Болонської декларації.

## **2.1. Кваліфікаційні вимоги до студентів у сфері туризму**

«Вступ до фаху» є варіативною дисципліною за вибором ВНЗ.

**Необхідна навчальна база перед початком вивчення дисципліни:** дисципліна є вихідною і передуює вивченню дисциплін професійного блоку.

В результаті вивчення дисципліни студенту необхідно

**- знати:**

- загальні поняття з туризму, менеджменту готельного, курортного і ресторанного бізнесу;
- історичні етапи становлення галузі туризму;
- нормативно-правові засади туристської діяльності;
- основи менеджменту і маркетингу в індустрії туризму;
- роль туризму в соціально-економічному розвитку країни.

**- вміти:**

- працювати з фіксованою інформацією, з довідковою літературою;
- застосовувати сучасні комп'ютерні технології як інструментарій підготовки і руху документів;
- володіти методами збирання інформації;
- забезпечувати високий рівень трудової, виробничої дисципліни;
- забезпечувати культуру процесів управління, культуру умов праці;
- сприяти піднесенню кваліфікаційного рівня працівників, вивченню іноземних мов і оволодіння прогресивними засобами обслуговування клієнтів;
- сприяти розвитку творчого потенціалу працівників, заохочувати за новаторські ідеї.

Робоча програма навчальної дисципліни розроблена відповідно до вимог галузевого стандарту вищої освіти МОНМС України на базі освітньо-кваліфікаційної рівня бакалавра.

## **2.2. Тематичний план навчальної дисципліни**

При вивченні дисципліни студент має ознайомитись з програмою дисципліни, з її структурою, змістом і обсягом кожного змістового модуля, формами і методами навчання, з усіма видами і методами контролю знань, методикою їх оцінювання.

Тематичний план навчальної дисципліни «Вступ до фаху» складається з одного модуля, який логічно пов'язує три змістових модуля, кожний з яких, у свою чергу, об'єднує в собі відносно окремий самостійний блок дисципліни, який логічно пов'язує кілька навчальних елементів дисципліни за змістом.

Навчальний процес здійснюється в таких формах: лекційні, практичні заняття, індивідуальна науково-дослідна робота в формі виконання контрольної роботи, самостійна робота студента, контрольні заходи.

Структура залікового кредиту навчальної дисципліни «Вступ до фаху» з оцінкою та контролем знань студентів за формами навчання наведено в табл. 5 – 6.

Таблиця 5 – Структура залікового кредиту навчальної дисципліни з оцінкою та контролем знань студентів денної форми навчання.

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модуля	Всього годин	У тому числі				Оцінка за контролем min-max балів, %
			Аудиторні заняття		Індивідуальна робота (КР)	Самостійна робота	
			Лекції	Практичні			
МОДУЛЬ 1. Вступ до фаху							
1,0	Змістовий модуль (ЗМ) 1.1. Готельний та ресторанный бізнес						
	1. Організація навчання в вищій школі в контексті Болонського процесу.	12	2	4	3	5	
	2. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація та управлінська структура готелю.	12	2	4	4	5	
	3. Ресторанный бізнес: розвиток, концепція, класифікація. Барний бізнес як складова індустрії туризму.	12	2	2	4	5	
	Підсумок за змістовим модулем 1.1	36	6	10	11	15	0-20
0,8	ЗМ 1.2. Туристська діяльність						
	4. Туристська діяльність: поняття, розвиток, мотивація, вплив туризму.	14	2	2	5	6	
	5. Нормативно-правові засади туристської діяльності.	15	2	2	5	7	
	Підсумок за змістовим модулем 1.1	29	4	4	10	13	0-20
1,2	ЗМ 1.3. Основи менеджменту та маркетингу в індустрії туризму						
	6. Вступ до менеджменту туризму.	11	2	-	1	5	
	7. Загальні поняття, сутність, роль менеджменту в туристській індустрії.	10	2	1	1	4	
	8. Основи маркетингу в індустрії туризму.	11	2	1	1	5	
	9. Кар’єрне зростання у туризмі.	11	2	2	1	5	
	Підсумок за змістовим модулем 1.3	43	8	4	4	19	0-20
	у т. ч. Індивідуальне завдання (КР)						
3,0	Екзамен						0-40
	Підсумок за модулем 1	108	18	18	25 72	47	0-100

Таблиця 6 – Структура залікового кредиту навчальної дисципліни з оцінкою та контролем знань студентів заочної форми навчання.

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модуля	Всього годин	У тому числі				Оцінка за контролем min-max балів, %
			Аудиторні заняття		Індивідуальна робота (КР)	Самостійна робота	
			Лекції	Практичні			
МОДУЛЬ 1. Вступ до фаху							
1,25	Змістовий модуль (ЗМ) 1.1. Готельний та ресторанний бізнес						
	1. Організація навчання в вищій школі в контексті Болонського процесу.	13	-	0,5	4	8	
	2. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація та управлінська структура готелю.	16	1	1,5	6	8	
	3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація. Барний бізнес як складова індустрії туризму.	16	1	1	6	8	
	Підсумок за змістовим модулем 1.1	45	2	3	16	24	0-20
0,75	ЗМ 1.2. Туристська діяльність						
	4. Туристська діяльність: поняття, розвиток, мотивація, вплив туризму.	15	1	0,5	6	8	
	5. Нормативно-правові засади туристської діяльності.	12	-	0,5	5	6	
	Підсумок за змістовим модулем 1.2	27	1	1	11	14	0-20
1,0	Змістовий модуль 1.3. Основи менеджменту та маркетингу в індустрії туризму						
	6. Вступ до менеджменту туризму.	11,5	0,5	0,5	3	8	
	7. Загальні поняття, сутність, роль менеджменту в туристській індустрії.	6	-	0,5	2	3	
	8. Основи маркетингу в індустрії туризму.	10,5	0,5	0,5	2	8	
	9. Кар’єрне зростання у туризмі.	8	-	0,5	2	5	
	Підсумок за змістовим модулем 1.3	36	1	2	9	24	0-20
	у т. ч. Індивідуальне завдання (КР)						
3,0	Екзамен						0-40
	Підсумок за модулем 1	108	4	6	36	62	0-100
					98		

## **2.3. Зміст навчальної дисципліни за змістовими модулями**

### **МОДУЛЬ 1. ВСТУП ДО ФАХУ**

#### ***Змістовий модуль 1.1. Готельний та ресторанный бізнес***

#### **ТЕМА 1. ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ У ВИЩІЙ ШКОЛІ В КОНТЕКСТІ БОЛОНСЬКОГО ПРОЦЕСУ**

##### ***1.1. Вища освіта в контексті Болонського процесу***

Стандартизація й уніфікація вищої освіти. Зміна «парадигми» вищої освіти. Індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою. Загальні питання державного стандарту вищої освіти в Україні. Студентське самоврядування, як невід’ємна складова демократизації вищої освіти.

##### ***1.2. Організація навчального процесу в ХНАМГ***

Нормативно-правова база організації навчального процесу. Закон України «Про вищу освіту» № 2984-ІІІ. Наказ Міністерства освіти України «Положення про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах» № 161. Соціально-культурна інфраструктура ХНАМГ. Бібліотека ХНАМГ і правила користування її фондами. Організація виховної роботи, кураторська діяльність.

##### ***1.3. Фахова підготовка в ХНАМГ***

Особливості організації і змісту освітньо-професійної програми підготовки фахівців за напрямом «Туризм» на різних освітньо-кваліфікаційних рівнях. Сутність навчального плану підготовки фахівця за напрямом «Туризм».

##### ***1.4. Вища освіта закордоном***

Найкращі закордонні ВНЗ. Умови та перелік документів, необхідний для вступу до іноземного ВНЗ.

#### **ТЕМА 2. ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС: РОЗВИТОК, КЛАСИФІКАЦІЯ, ІНТЕГРАЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ Й УПРАВЛІНСЬКА СТРУКТУРА ГОТЕЛЮ**

##### ***2.1. Розвиток готельного бізнесу***

Готельна індустрія, як комплексна галузь. Філософія обслуговування як спосіб життя. Загальні тенденції в розвитку готельного бізнесу. Формування готельних ланцюгів.

##### ***2.2. Класифікація засобів розміщення в світі***

Класифікація готелів. Європейська й індійська системи класифікації засобів розміщення. Вимоги до засобів розміщення різних категорій в Україні.

##### ***2.3. Основні служби готелю***

Організаційна структура готельного підприємства. Основні функції і служби готелю. Служба управління номерним фондом (служба прийому і розміщення). Адміністративна служба. Служба громадського харчування. Кухня. Служба готельного господарства. Пральня. Служба безпеки і запобігання крадіжок. Комерційна служба. Анімаційна служба. Допоміжні й додаткові служби в структурі готельного комплексу.

##### ***2.4. Автоматизовані системи управління***

Поняття про АСУ. Напрямки роботи програмного забезпечення АСУ в туристській індустрії. АСУ в роботі провідних готельних підприємств.

### **ТЕМА 3. РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: РОЗВИТОК, КОНЦЕПЦІЯ, КЛАСИФІКАЦІЯ. БАРНИЙ БІЗНЕС ЯК СКЛАДОВА ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ.**

#### *3.1. Ринок ресторанних послуг*

Розвиток ресторанного бізнесу: філософія, місія, мета і завдання, концепція.

#### *3.2. Вплив місцезосташування на діяльність ресторану*

Критерії оцінювання успіху концепції ресторану. Вибір місцезосташування ресторану.

#### *3.3. Класифікація підприємств харчування*

Критерії класифікації підприємств харчування. Види сніданків. Умови харчування і методи ресторанного обслуговування. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус.

#### *3.4. Технологія розробки меню*

Основні типи меню. Загальні вимоги до складання меню.

#### *3.5. Барний бізнес як складова індустрії гостинності (HoReCa)*

Бари: поняття, класифікація, місце в індустрії гостинності. Основні напої, які реалізуються барами (кавові напої; змішані напої (класифікація коктейлів); чай).

### ***Змістовий модуль 1.2. Туристська діяльність***

### **ТЕМА 4. ТУРИСТСЬКА ДІЯЛЬНІСТЬ: ПОНЯТТЯ, РОЗВИТОК, МОТИВАЦІЯ, ВПЛИВ ТУРИЗМУ**

#### *4.1. Визначення туризму*

Поняття про туризм. Загальна характеристика сучасного туризму. Основні категорії і поняття. Значення туризму. Фактори, за якими класифікують поняття «туризм».

#### *4.2. Історичне становлення галузі туризму: п'ять епох туризму*

##### *4.2.1. Передіндустріальний період*

Подорожі в Давньому світі. Перші мореплавці (Крит, Давній Єгипет, Фінікія). Значення завойовних походів. Розвиток туристської індустрії в давнині. Подорожі в епоху античності. Розвиток подорожей на Давньому Сході. Зародження туризму на теренах України. Особливості розвитку туризму у Середньовіччі. Паломництво, як основний вид подорожей. Особливості мандрівок у Київській Русі. Подорожі в період монголо-татарського ярма. Епоха великих географічних відкриттів.

##### *4.2.2. Століття залізниць*

Становлення туризму як масового явища. Транспортна революція. Зародження туроператорської справи.

##### *4.2.3. Автомобільні подорожі*

##### *4.2.4. Повітряні подорожі*

##### *4.2.5. Круїзні подорожі*

#### *4.3. Мотивація здійснення подорожей: причини і тенденції*

Причини здійснення подорожей. Соціальний і культурний вплив туризму.

#### *4.4. Туристські організації*

Міжнародні організації, які координують діяльність у сфері туризму.

Державні органи регулювання туристської діяльності в Україні.

#### *4.5. Економічний вплив туризму.*

Статистичні показники. Прогнози розвитку галузі туризму в світі. Ефект мультиплікатора в туризмі. Вторинний ефект туризму. Коефіцієнт мультиплікатора в індустрії туризму.

### **ТЕМА 5. НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ ЗАСАДИ ТУРИСТСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ**

#### *5.1. Основні інструменти регулювання міжнародної туристської діяльності*

Міжнародні декларації. Міжнародні конвенції.

#### *5.2. Міжнародні нормативно-правові акти, що регулюють турдіяльність*

Міжнародні нормативно-правові акти, що регулюють діяльність туризму: Гаагська декларація з туризму, Манільська декларація з світового туризму, Манільська декларація з соціального впливу туризму, Загальна декларація з прав людини, Статут ВТО, Кодекс туриста, Хартія туризму, Глобальний етичний кодекс туризму.

#### *5.2. Державні нормативно-правові акти, що регулюють туристську діяльність в Україні*

Нормативно-правові акти, що регулюють діяльність туризму в Україні: Закон України «Про туризм»; Національні стандарти України в галузі туристської діяльності; Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг.

### ***ЗМ 1.3. Основи менеджменту і маркетингу в туристській індустрії***

### **ТЕМА 6. ВСТУП ДО МЕНЕДЖМЕНТУ ТУРИЗМУ**

#### *6.1. Менеджмент як система наукових знань і мистецтво управління*

Історія розвитку менеджменту, як науки і специфічної сфери людської діяльності. Менеджмент туристської індустрії: визначення, мета, завдання. Вклад у розвиток управлінської науки зарубіжних і вітчизняних вчених.

#### *6.2. Сутність категорій «управління» та «менеджмент»*

#### *6.3. Поняття менеджменту*

Взаємозв'язок понять «бізнес» і «менеджмент». Ключові аспекти менеджменту. Організаційні результати.

#### *6.4. Рівні управління в менеджменті*

Визначення поняття «менеджер». Менеджери – ключові фігури ринкової економіки. Менеджмент, як система наукових знань і мистецтво управління. Спільне і відмінне між менеджером туристської індустрії і підприємцем. Рівні управлінського персоналу.

#### *6.5. Особливості формування сучасної моделі менеджменту туризму*

Роль менеджера в сучасному бізнесі. Особливості формування сучасної моделі менеджменту туризму в Україні.

### **ТЕМА 7. ЗАГАЛЬНІ ПОНЯТТЯ, СУТНІСТЬ, РОЛЬ І ПРИНЦИПИ МЕНЕДЖМЕНТУ В ТУРИСТСЬКІЙ ІНДУСТРІЇ**

### *7.1. Поняття «принципи менеджменту» в туристській індустрії*

Сутність, природа і роль принципів менеджменту в досягненні мети туристської організації.

### *7.2. Класифікація принципів менеджменту*

Критерії класифікації принципів менеджменту. Загальні й часткові принципи менеджменту. Порівняльна характеристика принципів менеджменту А. Файоля та Г. Емерсона.

### *7.3. Сутність функцій менеджменту туризму*

Поняття функцій менеджменту туризму. Основні групи функцій управління. Функції менеджменту, як види управлінської діяльності. Класифікація і характеристика функцій менеджменту.

### *7.4. Сутність управлінських рішень, підходи до прийняття управлінських рішень у туристській індустрії*

Поняття про управлінське рішення. Основні види управлінських рішень. Процес прийняття управлінських рішень. Основні стадії процесу прийняття управлінських рішень. Умови прийняття рішень. Мета управлінського процесу, його учасники, предмет, засоби здійснення. Управлінські процедури: цілевизначення, інформаційне забезпечення, аналітична діяльність, вибір оптимального варіанту дій, реалізація рішення, зворотний зв'язок.

## **ТЕМА 8. ОСНОВИ МАРКЕТИНГУ В ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ**

### *8.1. Маркетинг в індустрії туризму.*

Поняття маркетингу. Система «4 Р» в маркетингу туризму. Основні категорії маркетингу в туризмі. Потреби. Ієрархія потреб за А. Маслоу. Бажання. Попит. Продукти. Обмін. Угоди. Відносини. Ринки.

### *8.2. Характерні риси маркетингу в сфері послуг*

Особливості послуг: нематеріальність, неоднорідність, невіддільність від джерела, нездатність до зберігання.

### *8.3. Позиціювання на ринку послуг*

### *8.4. Маркетинг-мікс у індустрії туризму*

### *8.5. Життєвий цикл туристського продукту*

### *8.6. Основні категорії рекламної діяльності в індустрії туризму*

Реклама. Рекламодавець. Рекламна агенція. Рекламна компанія. Класифікація видів туристської реклами. Етапи планування рекламної діяльності турпідприємства.

## **ТЕМА 9. КАР'ЄРНЕ ЗРОСТАННЯ У ТУРИЗМІ**

### *9.1. Загальна характеристика сучасного менеджера в туристській індустрії: професійно-кваліфікаційні вимоги й організаторські якості*

Параметри моделі фахівця «менеджер». Основні якості менеджера в індустрії туризму.

### *9.2. Поняття і загальна характеристика лідерства*

Поняття і загальна характеристика керівництва. Ознаки менеджера-лідера. Основи керівництва: вплив, лідерство, влада. Порівняльна характеристика менеджера і лідера. Рекомендації щодо набуття лідерських якостей. Значення людського фактору в управлінні організацією. Поняття мотивування в туристській індустрії. Основи здійснення підготовки і



проведення ділових переговорів, нарад, конференцій і виставок.

### 9.3. Тенденції кар'єрного зростання в індустрії туризму

Особливості побудування кар'єри в туризмі, готельно-ресторанному бізнесі. Орієнтація на клієнта. Навчальна практика в формуванні професійних навичок майбутнього спеціаліста. Технологічна практика.

## 2.4. Плани лекцій

План проведення лекційних занять з дисципліни «Вступ до фаху» наведено в табл. 7.

Таблиця 7 – План проведення лекційних занять

Назва теми	Перелік питань	К-сть годин		Джерела
		д/в	з/в	
Модуль 1. Вступ до фаху				
ЗМ 1.1. Готельний та ресторанний бізнес				
1	2	3	4	5
Тема 1. Організація навчання у вищій школі в контексті Болонського процесу.	1. Вища освіта в контексті Болонського процесу. 2. Організація навчального процесу в ХНАМГ. 3. Фахова підготовка в ХНАМГ.	2	-	основні [1; 3; 12; 14]; додаткові [29; 33; 35]
Тема 2. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація й управлінська структура готелю	1. Розвиток готельного бізнесу. 2. Класифікація засобів розміщення в світі. 3. Основні служби готелю. 4. Автоматизовані системи управління.	2	1	основні [5 – 7; 10-11; 14 – 19]; додаткові [20; 22; 25; 27 – 29]
Тема 3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація. Барний бізнес як складова індустрії гостинності	1. Ринок ресторанних послуг. 2. Вплив місцерозташування на діяльність ресторану. 3. Класифікація підприємств харчування. 4. Технологія розробки меню. 5. Барний бізнес як складова індустрії гостинності (HoReCa).	2	1	основні [8 – 9; 13-15; 17; 19]; додаткові [22; 25; 32]
Разом годин за ЗМ 1.1		6	2	
ЗМ 1.2. Туристська діяльність				
Тема 4. Туристська діяльність: поняття, розвиток, мотивація, вплив туризму	1. Визначення туризму. 2. Історичне становлення галузі туризму – п'ять епох туризму: 3. Мотивація здійснення подорожей: причини і тенденції. 4. Туристські організації:	2	1	основні [2; 4; 10 – 11; 14; 16; 18; 19]; додаткові [24 – 25; 29 – 30; 34]

1	2	3	4	5
	4.1. Міжнародні туристські організації. 4.2. Національні туристські організації. 5. Економічний вплив туризму.			
<b>Тема 5.</b> Нормативно-правові засади туристської діяльності	1. Основні інструменти регулювання міжнародної туристської діяльності. 2. Міжнародні нормативно-правові акти, що регулюють турдіяльність. 3. Державні нормативно-правові акти, що регулюють туристську діяльність в Україні.	2	-	основні [2; 4 – 10 – 11; 14; 16; 18; 19]; додаткові [24 – 25; 29 – 30; 34]
<b>Разом годин за ЗМ 1.2</b>		<b>4</b>	<b>1</b>	
<b>ЗМ 1.3. Основи менеджменту та маркетингу в туристській індустрії</b>				
<b>Тема 6.</b> Вступ до менеджменту туризму	1. Менеджмент, як система наукових знань і мистецтво управління. 2. Сутність категорій «управління» і «менеджмент». 3. Поняття менеджменту. 4. Рівні управління в менеджменті. 5. Особливості формування сучасної моделі менеджменту туризму.	2	0,5	основні [13 – 15; 17; 19]
<b>Тема 7.</b> Загальні поняття, сутність, роль і принципи менеджменту в туристській індустрії	1. Поняття «принципи менеджменту» в туристській індустрії. 2. Класифікація принципів менеджменту. 3. Сутність функцій менеджменту туризму. 4. Сутність управлінських рішень, підходи до прийняття управлінських рішень у туристській індустрії.	2	-	основні [13 – 15; 17; 19]
<b>Тема 8.</b> Основи маркетингу в індустрії туризму	1. Маркетинг в індустрії туризму: 2. Характерні риси маркетингу в сфері послуг. 3. Позиціонування на ринку послуг. 4. Маркетинг-мікс в індустрії туризму. 5. Життєвий цикл туристського продукту. 6. Основні категорії рекламної діяльності в сфері туризму.	2	0,5	основні [13 – 15; 17; 19]; додаткові [25; 32]
<b>Тема 9.</b> Кар'єрний ріст у туризмі	1. Загальна характеристика сучасного менеджера в туристській індустрії: професійно-кваліфікаційні вимоги й організаторські якості. 2. Поняття і загальна характеристика лідерства. 3. Тенденції кар'єрного зростання в індустрії туризму.	2	-	основні [13 – 15; 17; 19]; додаткові [20; 22; 25 – 26; 32; 38 – 41]
<b>Разом годин за ЗМ 1.3</b>		<b>8</b>	<b>1</b>	
<b>Усього годин</b>		<b>18</b>	<b>4</b>	

## 2.5. Плани практичних занять

*Практичне заняття* – форма навчального заняття, спрямована на формування системи практичних знань з проблем розвитку і сучасного стану туристської індустрії; знайомство з професійною термінологією.

У процесі проведення практичного заняття студенти самостійно або в малих групах (за попереднім поясненням викладача) вирішують запропоновані завдання різного рівня складності, виробничі ситуації або ділові ігри.

У межах дисципліни «Вступ до фаху» з метою опанування студентами навчальних елементів змістового модулю практичні заняття рекомендовано проводити за окремо взятими темами або в деяких випадках питаннями.

План проведення практичних занять з навчальної дисципліни за формами навчання наведено в табл. 8.

Таблиця 8 – План проведення практичних занять

Назва теми	Перелік практичної роботи (опрацьованих питань)	К-сть годин		Джерела
		д/в	з/в	
Модуль 1. Вступ до фаху				
ЗМ 1.1. Готельний та ресторанний бізнес				
1	2	3	4	5
Тема 1. Вступне заняття. Порядок вивчення дисципліни «Вступ до фаху»	1. Значення, мета вивчення, задачі, проблематика дисципліни «Вступ до фаху». 2. Порядок вивчення дисципліни і контролю знань студентів. 3. Вимоги до оформлення глосарія. 4. Вимоги до виконання підсумкової контрольної роботи. 5. Тренінг «Знайомство й спілкування: підвищення групової згуртованості».	2	0,5	основні [1; 3; 12; 14]; додаткові [21; 23; 29; 33; 35]
Тема 2. Організація навчального процесу у вищій школі	1.Кредитно-модульна система організації навчального процесу. 2.Соціально-культурна інфраструктура ХНАМГ. 3. Захист глосарія зі ЗМ 1.1. Частина 1.	2	0,5	основні [1; 3; 12; 14]; додаткові [29; 33; 35]
Тема 3. Класифікація засобів розміщення в світі	1. Національні системи класифікації: 1.1.Французька національна класифікація. 1.2.Індійська національна класифікація. 2. Класифікація засобів розміщення в світі: 2.1.Система «корон» або «ключів». 2.2. Система «букв». 2.3. Система розрядів.	2	0,5	основні [5 – 7; 10 – 11; 14-19]; додаткові [20; 22; 25; 27 – 29]
Тема 4. Організація діяльності засобів розміщення	1.Ознайомлення з основними положеннями ДСТУ 4268:2003, ДСТУ 4269:2003. 2.Основні служби готельного підприємства. 3. Кейс I «Вибір типу ресторану для	2	0,5	основні [5 – 7; 10 – 11; 14 – 19];

1	2	3	4	5
	розвитку курорту». 4. Захист глосарію зі ЗМ 1.1. Частина 2.			додаткові [20; 22; 25; 27 – 29]
<b>Тема 5.</b> Розрахунок основних показників діяльності засобів розміщення	1. Основні показники діяльності готелю. 2. Розрахунок показників діяльності готельного підприємства. 3. Проведення поточного контролю знань студентів (тестування) зі ЗМ 1.1.	2	1	основні [5-7; 10 – 11; 14 – 19]; додаткові [20; 22; 25; 27 – 29]
<b>Разом годин за ЗМ 1.1</b>		<b>10</b>	<b>3</b>	
<b>ЗМ 1.2 Туристська діяльність</b>				
<b>Тема 6.</b> Види віз	1. Види віз та запрошень. 2. Захист глосарію зі ЗМ 1.2. 3. Захист контрольних робіт.	2	0,5	основні [2; 4; 10 – 11; 14; 16; 18; 19]; додаткові [24 – 25; 29 – 30; 34]
<b>Тема 7.</b> Нормативно-правові засади туристської діяльності	1. Основні міжнародні та державні нормативно-правові документи, що регулюють туристську діяльність в Україні. 2. Захист контрольних робіт. 3. Проведення поточного контролю знань студентів зі ЗМ 1.2.	2	0,5	основні [2; 4; 10 – 11; 14; 16; 18; 19]; додаткові [24 – 25; 29 – 30; 34]
<b>Разом годин за ЗМ 1.1</b>		<b>4</b>	<b>1</b>	
<b>ЗМ 1.3. Основи менеджменту та маркетингу в індустрії туризму</b>				
<b>Тема 8.</b> Основні принципи менеджменту туристської індустрії. Особливості маркетингу в сфері послуг	1. Поняття «принципи менеджменту» в туристській індустрії.. 2. Кейс II «Вибір стратегії перепозиціонування на ринку готельних послуг». 3. Захист контрольних робіт.	2	1	основні [13 – 15; 17; 19]
<b>Тема 9.</b> Побудування професійної кар'єри в індустрії туризму	1. Зовнішній вигляд і культура мови персоналу. 2. Загальна характеристика сучасного менеджера в туристській індустрії: професійно-кваліфікаційні вимоги й організаторські якості. 4. Загальні рекомендації щодо проходження співбесіди з працевлаштування. 5. Оформлення резюме. 6. Проведення поточного контролю знань студентів зі ЗМ 1.3.	2	1	основні [13 – 15; 17; 19]; додаткові [20; 22; 25 – 26; 32; 38 – 41]
<b>Разом годин за ЗМ 1.3</b>		<b>4</b>	<b>2</b>	
<b>Усього годин</b>		<b>18</b>	<b>6</b>	

## 2.6. Індивідуальне завдання

У межах дисципліни студент виконує підсумкову контрольну роботу.

Метою виконання індивідуального завдання (далі – ІЗ) є систематизація, закріплення і розширення теоретичних і практичних знань студентів з дисципліни.

Студенти виконують ІЗ самостійно протягом вивчення дисципліни «Вступ до фаху» із проведенням консультацій викладачем дисципліни відповідно до графіка навчального процесу.

ІЗ припускає зміст наступних елементів наукового дослідження:

- практичну значимість;
- комплексний і системний підходи до вирішення поставленого завдання;
- застосування творчого підходу і відбиття власного бачення

вирішення поставленого завдання.

В межах дисципліни «Вступ до фаху» в якості ІЗ студент виконує підсумкову контрольну роботу (КР).

Метою контрольної роботи є закріплення і поглиблення знань студентів, пошук і обробка літературних джерел, набуття навичок «мережного серфінгу», ознайомлення з туристським потенціалом і готельною базою країн світу, формування сучасного мислення і професійності майбутніх спеціалістів.

Вимоги до оформлення контрольної роботи наведені в Методичних вказівках до самостійної роботи з дисципліни «Вступ до фаху» з дидактичним забезпеченням (для студентів 1 курсу всіх форм навчання напряму підготовки бакалавра 6.140103– «Туризм» галузі знань 1401 – «Сфера обслуговування»).

Склад контрольної роботи наступний: 1) титульний аркуш; 2) вступ; 3) основна частина; 4) висновки; 5) список використаних джерел; 6) додатки.

*Вступ* має містити обґрунтування актуальності обраної теми, мету і зміст поставлених завдань, формулювання об'єкта і предмета дослідження.

*Основна частина* контрольної роботи складається з шести основних розділів у табл. 9.

Таблиця 9 – Зміст основної частини контрольної роботи

Назва розділу	Питання, що підлягають висвітленню
1	2
<b>РОЗДІЛ 1 ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО КРАЇНУ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• географічне положення,</li><li>• мапа,</li><li>• країни-сусіди,</li><li>• політичний устрій,</li><li>• столиця,</li><li>• мова,</li><li>• релігія, валюта,</li><li>• населення,</li><li>• клімат,</li><li>• рослинний і тваринний світ,</li><li>• часовий пояс,</li></ul>

1	2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• святкові й неробочі дні,</li> <li>• національна кухня.</li> </ul>
<p align="center"><b>РОЗДІЛ 2</b> <b>ІСТОРИЧНИЙ НАРИС</b></p>	<p align="center">Стислі відомості про історичний розвиток країни.</p>
<p align="center"><b>РОЗДІЛ 3</b> <b>ХАРАКТЕРИСТИКА РІВНЯ</b> <b>РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В КРАЇНІ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сезон,</li> <li>• основні курортні регіони,</li> <li>• визначні пам'ятки мистецтва й культури,</li> <li>• екскурсійна програма,</li> <li>• стисла характеристика загального рівня розвитку туризму в країні.</li> </ul>
<p align="center"><b>РОЗДІЛ 4</b> <b>ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТЕЛЬНОЇ</b> <b>БАЗИ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• стисла характеристика загального рівня готельної бази в країні,</li> <li>• повна назва готелю,</li> <li>• адреса,</li> <li>• електронна поштова адреса готелю,</li> <li>• регіон розташування (курорт),</li> <li>• характеристика готелю,</li> <li>• рік побудови,</li> <li>• територія,</li> <li>• номерний фонд,</li> <li>• система харчування,</li> <li>• тип розміщення,</li> <li>• інфраструктура,</li> <li>• пляж (власний/муніципальний),</li> <li>• перелік послуг (безкоштовних / платних),</li> <li>• анімація,</li> <li>• вартість проживання,</li> <li>• фотографії готелю,</li> <li>• відгуки туристів про готель,</li> <li>• загальна характеристика розвитку готельної бази в країні.</li> </ul>
<p align="center"><b>РОЗДІЛ 5</b> <b>ТУРИСТСЬКІ ТА МИТНІ</b> <b>ФОРМАЛЬНОСТІ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• віза,</li> <li>• митні правила на ввіз і вивіз.</li> </ul>
<p align="center"><b>РОЗДІЛ 6</b> <b>ПАМ'ЯТКА ДЛЯ ТУРИСТА</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адреса посольства, e-mail,</li> <li>• пакет документів, необхідних для здійснення подорожі, обмін валюти,</li> <li>• тривалість перельоту,</li> <li>• різниця в часі,</li> <li>• напруга в електромережі,</li> <li>• рекомендований розмір «чайових»,</li> <li>• загальні рекомендації,</li> <li>• санітарні норми,</li> <li>• медичне обслуговування,</li> <li>• національні особливості, звичаї.</li> </ul>

Кількість часу на виконання контрольної роботи в годинах для студентів денної форми навчання становить 25 годин, заочної – 36 годин.

### 2.6.1. Варіанти контрольних робіт

Контрольну роботу виконують за варіантом, який визначають за останнім номером залікової книжки студента. За дозволом викладача студент має право обрати об'єктом для опрацювання країну (готель – відповідно) за межами зазначених у варіантах контрольної роботи.

Варіанти контрольної роботи наведені в табл. 10.

Таблиця 10 – Варіанти контрольної роботи

Варіант	Назва країни	Назва регіону (курорту)	Рекомендований готель	Категорійність готелю, *
1	2	3	4	5
1	Австрія (Osterreich)	Відень (Vienna)	на вибір	5
		Грац (Graz)	на вибір	4
		Зальцбург (Salzburg )	на вибір	5
		Лінц (Linz)	на вибір	3
		Інсбрук (Innsbruck)	на вибір	5
2	Індонезія (Indonesia)	о. Балі (Bali)	Nikko Bali	5
		Кута (Kuta)	на вибір	3
		Легіан (Legian)	The Oberoi Bali	5+
		Нуса Дуа Бич (Nusa Dua Beach)	Sheraton Laguna Nusa Dua	5
3	Єгипет (Egypt)	Шарм-Єль-Шейх (Sharm El Sheikh)	The Ritz Carlton	5
		Хургада (Hurghada)	Hilton Hurghada Plaza	5
		Дахаб (Dahab)	Hilton Dahab	5
		Єль Гуна (El Gouna)	Movenpick	5
		Сафага (Safaga)	Menaville Safaga	4
4	Малайзія (Malaysia)	Куала-Лумпур (Kuala-Lumpur)	Istana	4
		о. Лангкаві (Langkawi)	Thanjung Rhu Resort	5
		о. Пенанг (Penang)	Shangri-La Golden Sands	4
		о. Борнео, Саравак (Borneo, Sarawak)	Holiday Inn Damai Beach Resort	4
		о. Борнео, Сабах (Borneo, Sabah)	Nexus Resort Karanbunai	4
5	Монако (Monaco)	-	Monte-Carlo Beach Hotel	5
		-	Monte-Carlo Bay	5
		-	Mirabo Hotel	4
		Ese	Вілла Cap Estel	5+
6	Об'єднані Арабські Емірати	Дубаї (Dubai)	Burj al Arab	5+
		Абу-Дабі (Abu-Dhabi)	Emirates Palace Abu-Dhabi	5

1	2	3	4	5
	<b>(United Arab Emirates)</b>	Рас Аль Хайма (Ras Al Khaiman)	Al Hamra Fort Hotel& Beach Resort	5
		Аджман (Ajman)	Kempinski	5
		Шарджа (Sharjah)	Coral Beach	4
7	<b>Таїланд (Thailand)</b>	Паттайя (Pattaya)	Royal Cliff	5
		о.Самуї (Samui)	Anantara Resort&Spa	5
		о. Пхукет (Phuket)	Banyan Three	5
		Бангкок (Bangkok)	Plaza Athenee	5
		о. Пхі-Пхі	на вибір	4
8	<b>Туреччина (Turkey)</b>	Кемер (Kemer)	Amara Dolche Vita	HV-1
		Аксу (Aksu)	IC Hotels Green Palace	5
		Белек (Belek)	Rixos Hotel Premium	5+
		Сиде (Side)	Club Golf Hotel	3
		Бодрум (Bodrum)	WOW Bodrum Resort	5
		Аланья (Alania)	Botanik Hotel	5
9	<b>Франція (France)</b>	Париж (Paris)	Ambassador Hotel	4
		Ніцца (Nice) Ніцца	Hotel Royal Riviera	5
		Антиби (Antibes)	Le Meridian Beach	5
		Канн (Cannes)	Intercontinental Carlton	5
		Сантропе (St.-Tropes)	на вибір	4
10	<b>Швейцарія (Switzerland)</b>	Аскона (Askona)	Castelo del Sol	5
		Женева (Geneva)	Swissotel Metropole Geneva	5
		Санкт-Моріц (St.-Moritz)	Bodrum Palace	5
		Давос (Davos)	Sun Star Park Hotel	4
		Ароза (Arosa)	Arosa Kulm Hotel	5

## 2.7. Самостійна робота студентів

Самостійна навчальна робота розрахована на формування практичних навичок у роботі студентів зі спеціальною літературою, орієнтування їх на інтенсивну роботу, критичне осмислення здобутих знань і глибоке вивчення теоретичних і практичних проблем індустрії туризму, для підвищення якості професійної підготовки управлінських кадрів.

До форм самостійної навчальної роботи студентів за дисципліною «Вступ до фаху» віднесені:

- 1) опрацюванні лекційного матеріалу;
- 2) підготовці до практичних занять;
- 3) укладанні глосарія з загальних понять з організації навчання у вищій школі, туризму, готельного й ресторанного бізнесу;
- 4) роботі над індивідуальним завданням у вигляді контрольної роботи;
- 5) контрольній перевірці кожним студентом-слухачем якості особистих знань за питаннями, що відповідно до робочої програми віднесено на самостійне опрацювання й самоконтроль;
- 6) підготовці до поточного і підсумкового контролю знань.



Перелік питань для самостійного опрацювання наданий в табл. 11.

Таблиця 11 – Перелік питань для самостійного опрацювання

Назва теми	Питання для самостійного опрацювання (за ЗМ та темами)	Джерела
<b>Модуль 1. Вступ до фаху</b>		
<b>ЗМ 1.1. Готельний та ресторанний бізнес</b>		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Тема 1.</b> Організація навчання у вищій школі в контексті Болонського процесу.	1. Індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою. 2. Основні положення Закону України «Про вищу освіту» N 2984-III. 3. Основні положення Наказу Міністерства освіти України «Положення про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах» № 161.	основні [1; 3; 12; 14]; додаткові [29; 33; 35]
<b>Тема 2.</b> Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація й управлінська структура готелю	1. Легендарні міжнародні готельні ланцюги. 2. АСУ в роботі провідних готельних підприємств. 3. Напрямки роботи програмного забезпечення АСУ в індустрії туризму. 4. Міжнародні системи резервування.	основні [5 – 7; 10-11; 14 – 19]; додаткові [20; 22; 25; 27 – 29]
<b>Тема 3.</b> Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація. Барний бізнес як складова індустрії гостинності	1. Загальні вимоги до складання меню. 2. Ресторани м. Харкова. 3. Кафе і кав'ярні м. Харкова. 4. Нічні клуби м. Харкова	основні [8 – 9; 13-15; 17; 19]; додаткові [22; 25; 32]
<b>ЗМ 1.2. Туристська діяльність</b>		
<b>Тема 4.</b> Туристська діяльність: поняття, розвиток, мотивація, вплив туризму	1. Подорожі в епоху античності. 2. Значення завойовних походів у розвитку туризму. 3. Особливості розвитку туризму в Середньовіччі. 4. Паломництво як основний вид подорожей. 5. Подорожі в період монголо-татарського ярма. 6. Особливості подорожей в Київській Русі. 7. Епоха великих географічних відкриттів. 8. Формування транспортної інфраструктури. 9. Міжнародні туристські організації.	основні [2; 4 – 10 – 11; 14; 16; 18; 19]; додаткові [24 – 25; 29 – 30; 34]
<b>Тема 5.</b> Нормативно-правові засади туристської діяльності	1. Закон України «Про туризм». 2. Манільська декларація з світового туризму. 3. Манільська декларація з соціального впливу туризму. 4. Загальна декларація з прав людини. 5. Статут ВТО. 6. Кодекс туриста. 7. Хартія туризму.	основні [2; 4 – 10-11; 14; 16; 18; 19]; додаткові [24 – 25; 29 – 30; 34]

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
	8. Глобальний етичний кодекс туризму. 9. Гаагська декларація з туризму. 10. Державна цільова програма розвитку туризму і курортів на 2011–2015 р.р.	
<b>ЗМ 1.3. Основи менеджменту та маркетингу в туристській індустрії</b>		
<b>Тема 6.</b> Вступ до менеджменту туризму	1. Історія розвитку менеджменту як науки і специфічної сфери людської діяльності. 2. Вклад у розвиток управлінської науки зарубіжних і вітчизняних вчених. 3. Менеджери – ключові фігури ринкової економіки.	основні [13 – 15; 17; 19]
<b>Тема 7.</b> Загальні поняття, сутність, роль і принципи менеджменту в туристській індустрії	1. Сутність, природа і роль принципів менеджменту в досягненні мети туристської організації. 2. Сутність управлінських рішень, підходи до прийняття управлінських рішень у туристській індустрії. 4. Управлінські процедури: ціле-визначення, інформаційне забезпечення, аналітична діяльність, вибір оптимального варіанту дій, реалізація рішення, зворотний зв'язок.	основні [13 – 15; 17; 19]
<b>Тема 8.</b> Основи маркетингу в індустрії туризму	1. Система «4 Р» у маркетингу туризму. 2. Чотири «точки контакту» в тур-індустрії. 3. Позиціонування на ринку послуг. 4. Маркетинг-мікс у туріндустрії.	основні [13 – 15; 17; 19]; додаткові [25; 32]
<b>Тема 9.</b> Кар'єрне зростання у туризмі	1. Значення людського фактору в управлінні організацією. 2. Поняття мотивування в туристській індустрії. 3. Основи керівництва: вплив, лідерство, влада.	основні [13 – 15; 17; 19]; додаткові [20; 22; 25 – 26; 32; 38 – 41]

## 2.8. Контрольні питання для самодіагностики

### МОДУЛЬ 1. ВСТУП ДО ФАХУ

#### ЗМ 1.1. Готельний та ресторанний бізнес

#### ТЕМА 1. ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ У ВИЩІЙ ШКОЛІ В КОНТЕКСТІ БОЛОНСЬКОГО ПРОЦЕСУ

1. Структура вищої освіти в Україні.
2. Освітні рівні вищої освіти.
3. Система стандартів вищої освіти.
4. Галузеві стандарти вищої освіти.
5. Принципи управління вищим навчальним закладом.
6. Студентське самоврядування.

7. Основні нормативно-правові акти, що регулюють вищу освіту в Україні.

*Рекомендовані джерела: основні [1; 3; 12; 14]; додаткові [29; 33; 35].*

**ТЕМА 2. ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС: РОЗВИТОК, КЛАСИФІКАЦІЯ, ІНТЕГРАЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ Й УПРАВЛІНСЬКА СТРУКТУРА ГОТЕЛЮ**

1. Сутність поняття «франчайзинг».
2. Провідні готельні ланцюги світу.
3. Системи класифікації засобів розміщення.
4. Основні служби готелю.
5. Переваги використання АСУ в готельному бізнесі.

*Рекомендовані джерела: основні [5 – 7; 10 – 11; 14 – 19]; додаткові [20; 22; 25; 27 – 29].*

**ТЕМА 3. РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: РОЗВИТОК, КОНЦЕПЦІЯ, КЛАСИФІКАЦІЯ. БАРНІЙ БІЗНЕС ЯК СКЛADOVA ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.**

1. Сутність поняття «коди харчування».
2. Види сніданків.
3. Основні методи обслуговування в ресторанах.
4. Призначення сугестивних рекомендацій при обслуговуванні.
5. Види барів.

*Рекомендовані джерела: основні [8 – 9; 13 – 15; 17; 19]; додаткові [22; 25; 32].*

**ЗМ 1.2. Туристська діяльність**

**ТЕМА 4. ТУРИСТСЬКА ДІЯЛЬНІСТЬ: ПОНЯТТЯ, РОЗВИТОК, МОТИВАЦІЯ, ВПЛИВ ТУРИЗМУ**

1. Класифікація видів туризму.
2. Державні органи, що регулюють діяльність туристських організацій в Україні.
3. Передіндустріальний період у становленні туризму.
4. «Століття залізниць» у становленні туризму.
5. Автомобільні подорожі в туризмі.
6. Круїзні подорожі в туризмі.
7. У чому полягає сутність економічного впливу туризму?
8. Сутність поняття «ефект мультиплікатора»?

*Рекомендовані джерела: основні [2; 4 – 11; 14; 16; 18; 19]; додаткові [24 – 25; 29 – 30; 34].*

**ТЕМА 5. НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ ЗАСАДИ ТУРИСТСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ**

1. Основні нормативно-правові документи, що регулюють туристську діяльність на міжнародному рівні.
2. Державні органи, що регулюють діяльність туристських організацій в Україні.
3. Основні нормативно-правові документи, що регулюють туристську діяльність в Україні.

4. Основна мета Державної цільової програми розвитку туризму і курортів на 2011–2015 р.р.

*Рекомендовані джерела: основні [2; 4 – 11; 14; 16; 18; 19]; додаткові [24 – 25; 29 – 30; 34].*

### **ЗМ 1.3. Основи менеджменту і маркетингу в туристській індустрії**

#### **ТЕМА 6. ВСТУП ДО МЕНЕДЖМЕНТУ ТУРИЗМУ**

1. Основні завдання менеджменту.
2. Головна мета менеджменту.
3. Рівні менеджерів.
4. Сутність поняття «супервайзер».
5. Сутність поняття «топ-менеджер».

*Рекомендовані джерела: основні [13 – 15; 17; 19].*

#### **ТЕМА 7. ЗАГАЛЬНІ ПОНЯТТЯ, СУТНІСТЬ, РОЛЬ І ПРИНЦИПИ МЕНЕДЖМЕНТУ В ТУРИСТСЬКІЙ ІНДУСТРІЇ**

1. Принципи менеджменту.
2. Взаємозалежність функцій менеджменту.
3. Функція планування.
4. Функція організації.
5. Функція мотивації.
6. Функція контролю.
7. Основні стадії процесу прийняття рішень.
8. Визначення поняття «управлінське рішення».

*Рекомендовані джерела: основні [13 – 15; 17; 19].*

#### **ТЕМА 8. ОСНОВИ МАРКЕТИНГУ В ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ**

1. Головна мета маркетингу в індустрії туризму.
2. Сутність поняття «маркетинг-мікс».
3. Основні види туристської реклами.

*Рекомендовані джерела: основні [13 – 15; 17; 19]; додаткові [25; 32].*

#### **ТЕМА 9. КАР'ЄРНЕ ЗРОСТАННЯ У ТУРИЗМІ**

1. Параметри моделі «менеджер».
2. Характеристика якостей менеджера в індустрії туризму.
3. Ознаки, що характеризують менеджера-лідера.

*Рекомендовані джерела: основні [13 – 15; 17; 19]; додаткові [20; 22; 25 – 26; 32; 38 – 41].*

## **2.9. Індивідуально-консультативна робота**

Індивідуально-консультативна робота здійснюється за графіком індивідуально-консультативної роботи в формі: консультацій, перевірки виконання індивідуальних завдань, перевірки і захисту завдань, що винесені на поточний контроль тощо.

Форми організації індивідуально-консультативної роботи:

1. За засвоєнням теоретичного матеріалу:

- індивідуальні консультації (запитання-відповідь стосовно проблемних питань теоретичного матеріалу дисципліни);
  - групові консультації (розгляд типових прикладів-ситуацій).
2. За засвоєнням практичного матеріалу:
    - консультації індивідуальні й групові.
  3. Для комплексної оцінки засвоєння програмного матеріалу:
    - індивідуальний захист глосарію;
    - підготовка підсумкової контрольної роботи до захисту (презентації);
    - складання екзамену.

## **2.10. Методики активізації процесу навчання**

При викладанні навчальної дисципліни «Вступ до фаху» з метою активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів передбачене застосування сучасних навчальних технологій, а саме: проблемні лекції; робота в малих групах; міні-лекції; семінари-дискусії; кейс-метод.

**Проблемні лекції** спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами: увагу студентів концентрують на матеріалі, що не знайшов відображення в підручниках; використовують досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекцій друкованого матеріалу і виділенням головних висновків з питань, що розглядають. При викладанні лекційного матеріалу студентам пропонують питання для самостійного розмірковування. При цьому лектор задає питання, що спонукають студента шукати розв'язання проблемної ситуації. Така система примушує студентів сконцентруватися і почати активно мислити в пошуках правильної відповіді.

На початку проведення проблемної лекції необхідно чітко сформулювати проблему, яку необхідно вирішити студентам. При викладанні лекційного матеріалу слід уникати прямої відповіді на поставлені питання, а висвітлювати лекційний матеріал таким чином, щоб отриману інформацію студент міг використовувати при розв'язанні проблеми.

**Міні-лекції** передбачають викладання навчального матеріалу за короткий проміжок часу й характеризуються значним обсягом, складністю логічних побудов, образів, доказів і узагальнень. Міні-лекції проводять, як правило, як частину заняття-дослідження. На початку проведення міні-лекції за вказаними вище темами лектор акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді. На розгляд виносяться питання, що зафіксовані в плані лекцій, але викладаються вони стисло. Лекційне заняття, проведене в такий спосіб, пробуджує в студента активність і увагу при сприйнятті матеріалу, а також спрямовує його на використання системного підходу при відтворенні інформації, яку він одержав від викладача.

Проблемні лекції і міні-лекції доцільно поєднувати з такою формою

активізації навчального процесу, як робота в малих групах.

**Робота в малих групах** дає змогу структурувати лекційні або практично-семінарські заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей і досвіду соціального спілкування.

Після висвітлення проблеми (при використанні проблемних лекцій) або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонують об'єднуватися в групи з 5-6 чоловік і презентувати наприкінці заняття своє бачення і сприйняття матеріалу.

**Семінари-дискусії** передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють уміння формулювати думки й висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

**Кейс-метод** – метод аналізу конкретних ситуацій, який дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності спеціалістів і передбачає розгляд виробничих, управлінських та інших ситуацій, складних конфліктних випадків, проблемних ситуацій, інцидентів у процесі освоєння навчального матеріалу.

Розподіл форм і методів активізації процесу навчання за темами навчальної дисципліни наведений в табл. 12.

Таблиця 12 – Використання навчальних технологій для активізації процесу навчання

Методики активізації процесу навчання	Практичне застосування навчальних технологій
1	2
<b>Тема 1.</b> Організація навчання в вищій школі в контексті Болонського процесу.	<i>Проблемна лекція</i> з питання: «Вища освіта в контексті Болонського процесу»
<b>Тема 2.</b> Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація й управлінська структура готелю	<i>Міні-лекція, семінар-дискусія</i> з питання: «Основні служби готелю та їх призначення»
<b>Тема 3.</b> Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація. Барний бізнес як складова індустрії гостинності	<i>Проблемна лекція</i> з питання: «Барний бізнес як складова індустрії гостинності»; <i>міні-лекція, семінар-дискусія</i> з питання: «Критерії оцінювання успіху концепції ресторану»; <i>презентація</i> результатів роботи в малих групах; <i>кейс</i> : «Вибір типу ресторану для розвитку курорту»
<b>Тема 4.</b> Туристська діяльність: поняття, розвиток, мотивація, вплив туризму	<i>Проблемна лекція</i> з питання: «Історичне становлення галузі туризму – п'ять епох туризму»

<i>1</i>	<i>2</i>
<b>Тема 5.</b> Нормативно-правові засади туристської діяльності	<i>Проблемна лекція з питання: «Основні інструменти регулювання міжнародної туристської діяльності»</i>
<b>Тема 6.</b> Вступ до менеджменту туризму	<i>Міні-лекція, семінар-дискусія з питання: «Особливості формування сучасної моделі менеджменту туризму»; презентація результатів роботи в малих групах</i>
<b>Тема 7.</b> Загальні поняття, сутність, роль менеджменту в туристській індустрії	<i>Міні-лекція, семінар-дискусія з питання: «Сутність, природа та роль принципів менеджменту в досягненні мети туристської організації»</i>
<b>Тема 8.</b> Основи маркетингу в індустрії туризму	<i>Проблемна лекція з питання: «Характерні риси маркетингу в сфері послуг»; кейс: «Вибір стратегії перепозиціювання на ринку готельних послуг»</i>
<b>Тема 9.</b> Кар'єрне зростання у туризмі	<i>Міні-лекція, семінар-дискусія з питання: «Тенденції кар'єрного росту в туризмі»</i>

Основні відмінності активних і інтерактивних методів навчання від традиційних визначаються не тільки методикою і технікою викладання, але і високою ефективністю навчального процесу, який виявляється в:

- високій мотивації студентів;
- закріпленні теоретичних знань на практиці;
- підвищенні самосвідомості студентів;
- виробленні здатності схвалювати самостійні рішення;
- виробленні здібності до колективних рішень;
- виробленні здібності до соціальної інтеграції;
- придбанні навичок вирішення конфліктів;
- розвитку здібностей до компромісів.

## 2.11. Система поточного і підсумкового контролю знань студентів

Система оцінювання знань, вмінь і навичок студентів передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять.

Перевірка і оцінювання знань студентів здійснюється шляхом:

- 1) відвідування лекційних та практичних занять;
- 2) відвідування обов'язкових навчальних екскурсій (для денної форми навчання);
- 3) написання і захисту глосарія за змістовими модулями;
- 4) проведення поточного тестового контролю за змістовими модулями;
- 5) оцінювання виконання і презентації індивідуального завдання (контрольної роботи);
- 6) проведення підсумкового контролю за модулем 1 з дисципліни для

студентів денної та заочної форми навчання у формі екзамену.

Загальне модульне оцінювання з дисципліни здійснюється за накопичувальною системою і передбачає оцінювання роботи студентів за трьома змістовими модулями, оцінювання виконання і захисту контрольної роботи та підсумкове екзаменаційне оцінювання знань студентів у відповідності до форми навчання. Структуру засобів контролю з дисципліни «Вступ до фаху» наведено в табл. 13.

Таблиця 13 – Структура засобів контролю з навчальної дисципліни

Вид робіт, що оцінюється	Оцінка	Примітка
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Відвідування занять	0 – 5 балів	Оцінку визначають за 5-ти бальною шкалою у відповідності до відвідання студентом лекційних та практичних занять
Складання і захист глосарія	0 – 10 балів	Визначають як оцінку, яку студент одержав за виконання і захист за двома частинами глосарія у співвідношенні за 5-ти бальною шкалою
Поточне тестування за змістовим модулем 1.1	0 – 20 балів	Тести містять запитання на перевірку знань та навичок, одержаних під час аудиторних занять та самостійної роботи, кількість яких кратна 20. Оцінку визначають діленням кількості правильних відповідей на число, яке дорівнює відношенню загальної кількості запитань і числа 20
<b>Оцінка за ЗМ 1.1</b>	<b>0 – 20 %</b>	Оцінку визначають діленням кількості накопичених студентом балів на число, яке дорівнює відношенню загальної кількості балів і числа 20
Відвідування занять	0 – 5 балів	Оцінку визначають за 5-ти бальною шкалою у відповідності до відвідання студентом лекційних та практичних занять
Складання і захист глосарія	0 – 5 балів	Визначають як оцінку, яку студент одержав за оформлення і захист глосарія за 5-ти бальною шкалою
Поточне тестування за змістовим модулем 1.2	0 – 20 балів	Тести містять запитання на перевірку знань та навичок, одержаних під час аудиторних занять та самостійної роботи, кількість яких кратна 20. Оцінку визначають діленням кількості правильних відповідей на число, яке дорівнює відношенню загальної кількості запитань і числа 20
<b>Оцінка за ЗМ 1.2</b>	<b>0 – 20 %</b>	Оцінку визначають діленням кількості накопичених студентом балів на число, яке дорівнює відношенню загальної кількості балів і числа 20
Відвідування занять	0 – 5 балів	Оцінку визначають за 5-ти бальною шкалою у відповідності до відвідання студентом лекційних та практичних занять
Виконання і захист КР	0 – 20 балів	Визначають як оцінку, яку студент одержав за виконання і захист контрольної роботи за 5-ти бальною шкалою
Відвідування навчальних екскурсій	0 – 4 бали	Визначають як оцінку, яку студент одержав за відвідання кожної з екскурсій у співвідношенні за 2-бальною шкалою



<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Поточне тестування за змістовим модулем 1.3	0 – 20 балів	Тести містять запитання на перевірку знань та навичок, одержаних під час аудиторних занять та самостійної роботи, кількість яких кратна 20. Оцінку визначають діленням кількості правильних відповідей на число, яке дорівнює відношенню загальної кількості запитань і числа 20
<b>Оцінка за ЗМ 1.3</b>	<b>0 – 20 %</b>	Оцінку визначають діленням кількості накопичених студентом балів на число, яке дорівнює відношенню загальної кількості балів і числа 20
Підсумкове екзаменаційне тестування	0 – 40 %	<b>Проводять після того, як студент одержав оцінки за три змістових модулі та контрольну роботу.</b> Екзаменаційний білет складається з 35 тестових завдань (кожна вірна відповідь – 1 бал) та одного практичного завдання (вірність оцінюють в 5 балів). Запитання за змістовими модулями 1.1 – 1.3 в екзаменаційних тестах представлені порівну. Загальну оцінку визначають як відношення кількості вірних відповідей до числа, яке дорівнює відношенню загальної кількості запитань і числа 40
<b>Оцінка за модуль 1</b>	<b>0 – 100 %</b>	Оцінку визначають як суму кількості балів у відсотках, накопичених студентом протягом вивчення дисципліни за змістовими модулями та суми відсотків балів, набраних за результатами екзаменаційного тестування

Для проведення тестового поточного контролю використовують бланк, наведений у Додатку А. Оцінки за змістові модулі виставляють в екзаменаційну відомість.

**Написання і захист глосарія** має за мету ознайомлення студента з загальними поняттями у сфері вищої освіти та професійною туристською термінологією. Критеріями оцінювання виступають: 1) оформлення глосарія за змістовими модулями; 2) опрацювання нормативних документів, що регулюють туристську діяльність; 3) рівень засвоєння і оперування термінологічним апаратом.

**Оцінювання виконання і презентації індивідуального завдання** (контрольної роботи) визначають виходячи критеріїв, наведених в табл. 14.

Таблиця 14 – Критерії оцінювання якості виконання контрольної роботи

№ з/п	Критерій оцінювання	К-сть балів
1	дотримання встановлених правил оформлення роботи; використання додаткових джерел (наукова, навчальна література, професійні періодичні видання, матеріали із мережі Internet)	4
2	повнота викладення матеріалу та змістовність висновків	4
3	наявність електронної презентації	3
4	творчий підхід	3
5	правильні відповіді на запитання при захисті	5
6	своєчасність подання роботи викладачу (згідно з графіком навчального процесу)	1
	<b>Загальна сума балів</b>	<b>20</b>

**Проведення екзамену для студентів денної форми навчання** здійснюється шляхом тестування (допуск до складання екзамену надається студентові лише за умови захисту контрольної роботи та глосарію). Тестові завдання містять усі обов'язкові елементи екзаменаційного білета (35 тестових запитань і чотири відповіді на кожне запитання; практичне завдання). При тестуванні студент заносить номери вірних відповідей у спеціальний бланк (Додаток Б). Оцінку за екзамен визначають за правилами, викладеними в табл. 7. У відповідності з набраними студентом балами оцінку знання матеріалу перераховують у систему оцінювання за шкалою ECTS згідно з методикою переведення показників успішності знань студентів (табл. 15).

Таблиця 15 – Шкала перерахунку оцінок результатів навчання в різних системах оцінювання

Система оцінювання	Шкала оцінювання						
Внутрішній вузівський рейтинг, %	100 – 91	90 – 71		70 – 51		50 – 0	
Національна 4-бальна і в системі ECTS	5 <i>відмінно</i> A	4 <i>добре</i> B, C		3 <i>задовільно</i> D, E		2 <i>незадовільно</i> FX, F	
Внутрішній вузівський рейтинг у системі ECTS, %	100 – 91	90 – 81	80 – 71	70 – 61	60 – 51	50 – 26	25 – 0
Національна 7-бальна і в системі ECTS	<i>відмінно</i> A	<i>дуже добре</i> B	<i>добре</i> C	<i>задовільно</i> D	<i>достатньо</i> E	<i>незадовільно*</i> FX <sup>1</sup>	<i>незадовільно</i> F <sup>2</sup>
ECTS, % студентів	A 10	B 25	C 30	D 25	E 10	FX	F**
						<i>не враховується</i>	

**Проведення екзамену для студентів заочної форми навчання** проводять аналогічно. Проте оцінку за екзамен розраховують за 4-бальною системою оцінювання.

– «відмінно» – надані правильні відповіді з незначними помилками на всі тестові запитання екзаменаційного білету; практичне завдання виконане вірно та у повному обсязі (39 – 40 балів);

– «добре» – надані правильні відповіді на тестові запитання екзаменаційного білету з декількома помилками; у виконанні практичного завдання допущені незначні помилки (31 – 38 балів);

– «задовільно» – відповіді на тестові запитання екзаменаційного білету

<sup>1</sup> з можливістю повторного складання.

<sup>2</sup> з обов'язковим повторним курсом.

та вирішення практичного завдання надані з грубими помилками (21 – 30 балів);

– «незадовільно» – кількість вірних відповідей на тестові запитання екзаменаційного білету менша за 50%; практичне завдання не вирішене (21 – 30 балів).

## **2.12. Рекомендовані джерела**

### **2.12.1. Нормативно-правові акти**

1. Закон України «Про вищу освіту» №2984-III, із змінами від 19 січня 2010 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://www.osvita.org.ua/pravo/law\\_05/](http://www.osvita.org.ua/pravo/law_05/).

2. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» від 18 листопада 2003 року № 1282-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua/doc.aspx?id=209>.

3. Наказ МОН України «Положення про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах» від 2 червня 1993 р. № 161 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://www.osvita.org.ua/student/studying/pravo/1993nak\\_161.html](http://www.osvita.org.ua/student/studying/pravo/1993nak_161.html).

4. Державна цільова програма розвитку туризму і курортів на 2011 – 2015 рр. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ncrt.com.ua/index.php?page=programa>.

5. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.

6. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurort-service.com/uploads/assets/file/per.pdf>.

7. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.

8. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.

9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://3umf.com/doc/449/>.

10. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, затверджені Наказом Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 № 19 та зареєстровані в Мін'юсті України 02.04.2004 за № 413/9012 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://lawua.info/jurdata/dir206/dk206012.htm>.

### **2.12.2. Основні джерела**

11. Биржаков М. Б. Введение в туризм / М. Б. Биржаков. – СПб. : Герда, 2004. – 448 с.

12. Болонський процес. Хрестоматія. – Херсон : Вид-во ХДУ, 2005. – 276 с.
13. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристский бизнес / Ю. Ф. Волков. – Ростов н/Д : Феникс, 2003. – 352 с.
14. Кравець О. М. Конспект лекцій з дисципліни «Вступ до фаху» (для студентів 1 курсу всіх форм навчання напряму підготовки 6.020107 «Туризм») [Текст] / О. М. Кравець; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х. : ХНАМГ, 2011. – 98 с.
15. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент: навч. посібник / Л. І. Нечаюк, Н. О. Телеш. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 348 с.
16. Організація туризму : підручник / І. М. Писаревський, С. О. Погасій, М. М. Покоłodна, та ін.; за ред. І. М. Писаревського. – Х. : ХНАМГ, 2008. – 541 с.
17. Основы индустрии гостеприимства / Д. И. Елканова, Д. А. Осипов, В. В. Романов, Е. В. Сорокина. – М. : Дашков и Ко, 2009. – 248 с.
18. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні : Збірник нормативно-правових актів / під заг. ред. проф. В. К. Федорченка; Київський ун-т туризму, економіки і права. – К. : Юрінком Інтер, 2002. – 640 с.
19. Уокер Дж. Р. Управление гостеприимством [Текст] : пер. с англ. [В. Н. Егорова]. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2006. – 880 с.

### **2.12.3. Додаткові джерела**

20. Байлик С. И. Організація анімаційних послуг в туризмі : навч. посібник / С. І. Байлик, О. М. Кравець. – Х. : ХНАМГ, 2008. – 197 с.
21. Бібліографічний опис документів відповідно до ДСТУ 7.1:2006, запровадженого в дію в Україні 01.07.2007: метод. реком. / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва; уклад.: Н. Б. Давидова, Н. О. Рибакoва, О. М. Науменко; відп. ред. П. М. Кузнецов. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Х. : ХНАМГ, 2011. – 14 с.
22. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебн. пособие / Н. И. Кабушкин, Г. А. Бондаренко. – [3-е изд., перер. и доп.]. – Минск : Новое знание, 2002. – 368 с.
23. Правила оформлення списків посилань на використані та рекомендовані джерела інформації / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва; уклад.: Н. Б. Давидова, Н. О. Рибакoва, О. М. Науменко. – Х. : ХНАМГ, 2011. – 4 с.

### **2.12.4. Ресурси мережі Internet**

24. Всё о странах и туризме [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://kapitan.ru/strany/>.
25. Главный портал Индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>.
26. Законы гостеприимства или карьера в сфере туризма [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.jobway.ru/articles/?id=172>.
27. Информационно-туристский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://worlds.ru/countries/>.

28. Лучшие отели мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.top-hotels.ru/>.
29. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua>.
30. Офіційний сервер Верховної Ради України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>.
31. Офіційний сайт Державної туристичної Адміністрації [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua/>.
32. Официальный сайт компании «Ресторатор Украина» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.restorator.com.ua/rus/index.html>.
33. Офіційний сайт Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.mon.gov.ua/>.
34. Офіційний сайт Наукового Центру Розвитку Туризму в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ncrt.com.ua/>.
35. Офіційний сайт ХНАМГ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ksame.kharkov.ua/>.
36. Сайт о карликовых странах Европы и мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.karliki.ru/>.
37. Страноведческий портал мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.strani.ru/>.
38. Council of Hotel, Restaurant & Institutional Educators [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.chrie.org>.
39. Hcareers [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.hcareers.com>.
40. International Hospitality E-Magazine [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.hoteliero.com/ru/>.
41. VirtualTourist [Electronic resource]. – Regime of access: <http://http://www.virtualtourist.com/>.

# ДОДАТОК А

## БЛАНК ВІДПОВІДЕЙ НА ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ з дисципліни «ВСТУП ДО ФАХУ»

Студента/ки \_\_\_\_\_  
(П.І.Б.)

Факультет \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ група \_\_\_\_\_

Відповіді студента на тестове завдання за варіантом № \_\_\_\_\_

№ запитання	Відповіді за ЗМ _____			
	А	Б	В	Г
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

\_\_\_\_\_ (дата і особистий підпис студента)

Кількість  
правильних  
відповідей

Розрахунок  
оцінки

ОЦІНКА

Роботу перевірів \_\_\_\_\_  
(підпис викладача)

## ДОДАТОК Б

### БЛАНК ВІДПОВІДЕЙ НА ТЕСТОВЕ ЗАВДАННЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ з дисципліни «ВСТУП ДО ФАХУ»

Студента/ки \_\_\_\_\_  
(П.І.Б.)

Факультет \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ група \_\_\_\_\_

Відповіді студента на підсумкове завдання за варіантом № \_\_\_\_\_

№ запитання	Відповіді				№ запитання	Відповіді			
	А	Б	В	Г		А	Б	В	Г
1					19				
2					20				
3					21				
4					22				
5					23				
6					24				
7					25				
8					26				
9					27				
10					28				
11					29				
12					30				
13					31				
14					32				
15					33				
16					34				
17					35				
18					36				

\_\_\_\_\_  
(дата і особистий підпис студента)

Кількість  
правильних  
відповідей

Розрахунок  
оцінки

ПІДСУМКОВА  
ОЦІНКА

Роботу перевірів екзаменатор \_\_\_\_\_  
(підпис викладача)

# НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Програма і робоча програма навчальної дисципліни

**«Вступ до фаху»**

(для студентів 1 курсу всіх форм навчання напряму підготовки 6.140103 –  
«Туризм»)

Укладач: **КРАВЕЦЬ** Ольга Миколаївна

В авторській редакції

Комп'ютерна верстка: *І. О. Храпко*

План 2012, поз. 348 Р

---

Підп. до друку 01.02.2012 р.

Друк на ризографі

Тираж 10 пр.

Формат 60х84/16

Ум. друк. арк. 2,3

Зам. № 8363

Видавець і виготовлювач:

Харківська національна академія міського господарства,  
вул. Революції, 12, Харків, 61002

Електронна адреса: [rectorat@ksame.kharkov.ua](mailto:rectorat@ksame.kharkov.ua)

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:

ДК №4064 від 12.05.2011 р.